
Wołowina z imbirem

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1602 razy.

Kuchnia birmańska

3 średnie cebule, drobno posiekane

2 rozarte ząbki czosnku

1 łyżeczka kurkumy (*cuncuma domeetica*) (dowolnie)

łyżeczki przyprawy chili

1 kawałek korzenia imbiru - zmielony, posiekany lub w proszku

1 łyżeczka soli

1/2 kg wołowiny bez kości pokrajanej w kostkę

2-3 łyżki oleju jadalnego

obrane, posiekane

1 szklanka rosółu lub wody z kostką rosółową

1. Cebulę, czosnek, karkumę, chili i sól, utrzeć na jednolitą masę; dokładnie wymieszać z mięsem, odstawić na 3 godz., kilka razy przełożyć .
2. Wołowinę z przyprawami smażyć na mocno rozgrzanym oleju do zrumienienia.
3. Dodać pomidory, dusić na małym ogniu przez 10 min.
- 4: Wlać rosół lub wodę z kostką rosółową, gotować na małym ogniu przez 1 i 1/2 godz., aż mięso będzie miękkie, w razie potrzeby podlać wodą.
5. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko i ogórkiem konserwowym ewentualnie z jedną z azjatyckich sałatek.

Proporcje dla 4-5 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD